100 % GRENACHE 2022 ROUGE

DOMAINE MAGELLAN



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Ce Grenache est issu de vieilles vignes. Plantée sur un terroir très sablonneux un peu à l'écart du village, ce qui lui vaut de rester en Vin de Pays, cette parcelle donne toujours des grenaches très élégants. Les aromes d'agrumes et surtout d'orange sanguine dominent, la bouche est ample mais sans lourdeur, les tannins sont très fins.

Accords mets et vins

A boire simplement avec des grillades mais aussi avec des tielles ou des supions à la sétoise.

Détails

Domaine : DOMAINE MAGELLAN
Couleur : Rouge
Millesime : 2022
Degrès : 14,5 %
Viticulture : Biologique
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Grenache
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Appellation : IGP Hérault
Nom du Vigneron : Bruno Lafon

Dégustation

Robe : Robe rubis brillante
Nez : Nez caractéristique des Grenaches sur sable avec l'orange sanguine qui domine
Bouche : En bouche des notes de fruits rouges et d'épices.
Finale : Les tannins sont souples et la finale rafraichissante.
Garde : 2 à 3 ans
Température de service : 14°C

Caractéristiques

Terroir : Terroirs de sables
Cépage : 100 % Grenache
Vinification : Mise en cuve par tapis pour respecter les raisins, levures indigènes et macération pré-fermentaire à froid pour des extractions douces.

HISTOIRE DU DOMAINE

"La Maison Lafon c'est avant tout une aventure familiale, c'est un projet partagé avec Bruno, son épouse Sharon et sa fille Alice, ils ont tous trois des parcours assez originaux. Bruno Lafon a commencé sa carrière dans les années 80 avec le domaine familial à Meursault où il a eu la chance de côtoyer des vignerons, des restaurateurs, des sommeliers qui ont définitivement façonné son approche du métier et son envie de faire du vin « librement ». Parmi ces personnes, il y a eu des vignerons cultes comme Henri Jayer, Pierre Ramonet, bien sûr Alain Chapel – son mentor – et David Ridgway qui a aussi fait partie de ces sommeliers qui l'ont marqué ; il y a 20 ans, il a décidé de mettre cap au Sud et de s'installer dans le Languedoc Sharon est née au Zimbabwe et a créé un des rares domaines viticoles de cette région – après l'expropriation des fermiers dans les années 90, elle s'est installée en Afrique du Sud où elle a participé à la création du très beau domaine de l'Hermel en Aarde Valley. Elle s'est installée dans le Sud de la France il y a 4 ans où elle a retrouvé une nature et des paysages très semblables à son pays d'origine Quant à Alice, après des études scientifiques et avoir été tentée par un doctorat, elle a décidé il y a 4 ans de changer de route et d'étudier la pâtisserie. Les stages chez Hermé, Lenôtre et Jean Sulpice ont cultivé son goût pour l'exigence et la rigueur. Venue au départ pour donner un coup de main à son père, Alice est aujourd'hui complétement décidée à s'investir totalement dans cette aventure.« Nous sommes tous trois impliqués jusque dans les moindres détails pour aller jusqu'au bout de nos idées. »Qu'est-ce que La Maison Lafon en 2 motsLa Maison Lafon, c'est tout d'abord pour Bruno Lafon à 60 ans l'envie de créer un modèle nouveau ou plutôt de revenir à des valeurs simples, à l'idée de travailler comme un artisan de faire les choses dans les règles de l'art mais aussi, d'enfin réaliser ce qui l'a fait venir dans le Languedoc il y a plus de 20 ans : « être libre de faire des vins que j'aime sans les filtres du marché ou autre pression extérieure ».La Maison Lafon, c'est l'affirmation avec fierté de notre métier d'Artisan Négociant et Vigneron : ce qui veut dire que nous allons vinifier nos propres raisins – des vignes en bio que nous venons de reprendre - et aussi des raisins en bio ou en conversion que nous sélectionnons chez des voisins et amis avec qui nous partageons les mêmes exigences. L'idée est d'avoir accès à un plus large choix de terroirs de cépages et ainsi avoir la liberté de composer pour chaque millésime des assemblages qui reflètent notre humeur et nos envies.Et enfin, La Maison Lafon c'est aussi une vraie maison, une belle bâtisse du 19ème que nous allons reprendre et aménager pour recevoir d'ici un an nos amis amateurs de vins ; nous l'imaginons comme une vraie maison de famille, conviviale et chaleureuse pour que tout le monde s'y sente bien, avec bien sûr les meilleures conditions pour la dégustation, une cuisine simple et uniquement à base de produits locaux (et bio bien sûr !), avec quelques chambres pour prolonger le plaisir A bientôt donc ! "

